

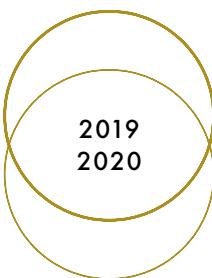
FRANCIACORTA



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**

ITALIANO





LA STORIA DI UN  
TERRITORIO

CATALOGO  
2019 | 2020



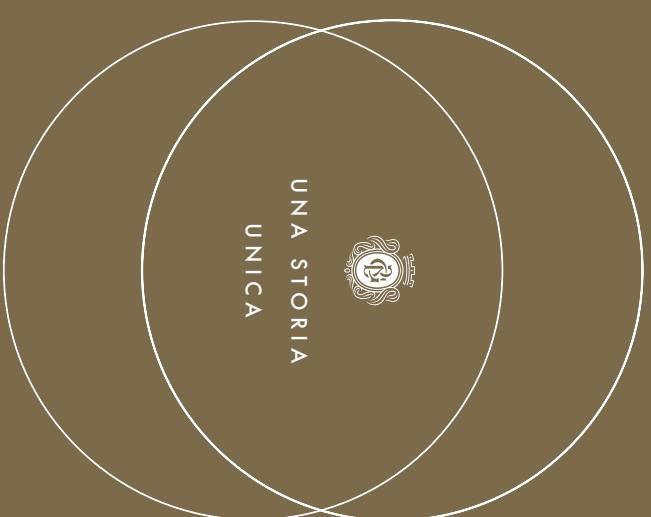
La bottiglia di Pinot di Franciacorta del 1961

el 1961, a trent'anni, ho realizzato il mio sogno di studente: creare un metodo classico in una terra "nuova": la Franciacorta.

Esprimo la mia gratitudine a Guido Berlucchi, a Giorgio Lanciani e a tutte le persone che hanno condiviso con me questa buona avventura. Sono felice che dalla mia giovane intuizione sia scaturito un esempio di impegno e di serietà che ha trasformato in meglio un territorio considerato povero solo cinquant'anni fa.

Il mio pensiero grato va, con immutato affetto, anche alla mia scuola di Alba, mentre la mia ammirazione è per quegli uomini di buona volontà che hanno seguito il mio esempio e contribuito a creare, in cinque decadi soltanto, il fenomeno Franciacorta.

Guido Berlucchi



UNA STORIA  
UNICA



## LA STORIA E LA FAMIGLIA

Cristina, Franco,  
Paolo e Arturo Ziliani.

Franco Ziliani trovò in Guido Berlucchi la figura ideale per l'avventura di gusto che avviò la rivoluzione enologica in Franciacorta. Nel 1955, si incontrarono nella sontuosa dimora di Berlucchi, il discendente dei nobili Lana de' Terzi: questi era alla ricerca di un tecnico per stabilizzare il suo vino bianco, Pinot del Castello.

Ziliani accettò l'incarico, e intravide nella raffinata persona di Berlucchi, nella sua bella residenza e nell'antica cantina interrata, gli elementi per realizzare il sogno di creare uno spumante metodo classico in Franciacorta. I due, cui si unì Giorgio Lanciani, fondarono la Guido Berlucchi & C. e nel 1961 Ziliani siglò tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta.

Fu un successo, confermato a ogni vendemmia, che ha eletto Berlucchi a vino della festa e del piacere quotidiano, del brindisi e del "tutto pasto".



Guido Berlucchi e Franco Ziliani in cantina

Franco Ziliani ha condotto l'azienda nel nuovo Millennio, e il futuro della Berlucchi è oggi nelle mani dei suoi figli, Cristina, Arturo e Paolo. Tuttavia, superata la soglia dell'ottantesimo compleanno, il "pioniere della Franciacorta" riconosce di avere molti figli intorno a sé: i vignaioli e gli imprenditori che hanno reso il territorio una delle più titolate oasi della qualità enologica italiana.



## LA FRANCIACORTA

Il toponimo Franciacorta: può riferirsi a una terra, a un vino, o ancora a un metodo produttivo.

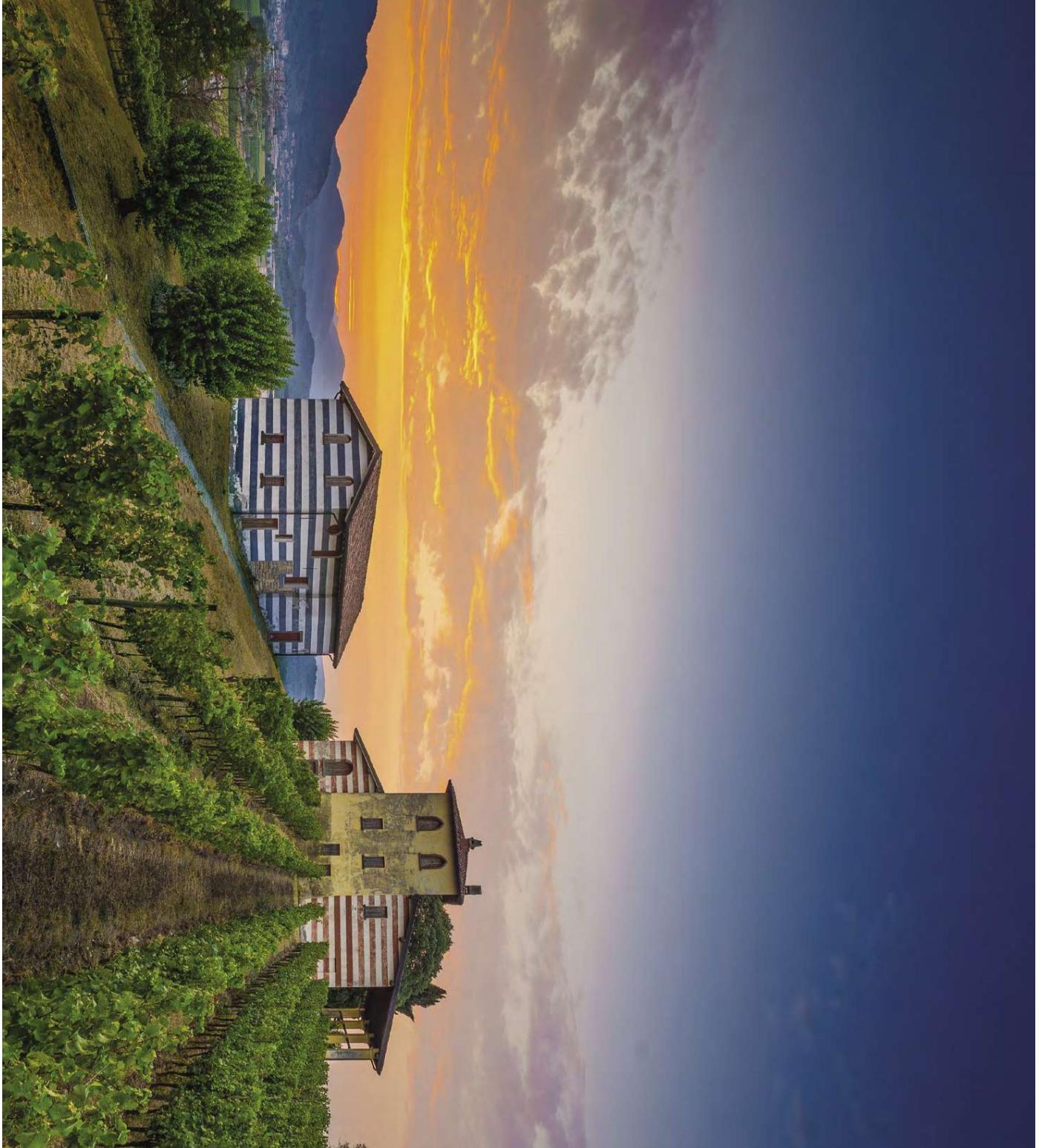
Il lemma Franciacorta deriva dal latino "francae curtes", in epoca medievale infatti, la zona era una "corte franca" esentata dal pagamento del dazio. In cambio, i suoi abitanti si occupavano della manutenzione e della sicurezza della strada che collegava Iseo, sul lago omonimo, a Brescia: era quello l'itinerario lungo il quale merci pregiate, arrivate con imbarcazioni dall'alto lago, raggiungevano la città. L'area della Franciacorta si estende per 250 chilometri quadrati e comprende 19 comuni. Gli ettari vitati sono 2900 coltivati per l'80% a Chardonnay e per il restante 20% a Pinot Nero e Pinot Bianco.

In Franciacorta la viticoltura è praticata sin dall'anno 1000: il suolo morenico, poco fertile e molto drenante, l'azione mitigatrice del lago d'Iseo e le correnti fresche della Valle Camonica assicurano alla vigna le condizioni ideali.

La natura e l'uomo hanno plasmato nei secoli il territorio della Franciacorta: la vocazione umana ha permesso la nascita di un fenomeno enologico consacrato dal disciplinare produttivo del Metodo Classico più severo al mondo.

Guido Berlucchi





**I**vigneti Berlucchi sono condotti sia a cordone speronato che a Guyot e si estendono su 550 ettari, di cui 85 di proprietà e i restanti di conferitori selezionati e fidelizzati.

La vigna di proprietà ha già completato l'iter di conversione all'agricoltura biologica, mentre quella dei conferitori lo ultimerà nell'arco di poco tempo. I conferitori ricevono puntualmente dagli agronomi Berlucchi le indicazioni sulle cure da apportare al vigneto e alle uve; in questo modo, i grappoli presenteranno una qualità comune durante la vendemmia, che inizia intorno alla metà di agosto.

Berlucchi ha proseguito l'opera di zonazione del Consorzio Tutela Franciacorta con il progetto "MilleVigna" che fornisce la carta d'identità del singolo vigneto per esaltare le peculiarità delle sue uve.

Inoltre, i filari sono fotografati dall'alto con apparecchi a infrarossi per acquisire dati sul vigore vegetativo e intervenire in modo mirato nelle operazioni culturali e in vendemmia. Berlucchi lavora anche sul contenimento dei consumi idrici: in 10 anni l'impiego d'acqua è stato ridotto del 50%.

L'azienda aderisce al progetto ItaCa per il monitoraggio delle emissioni di anidride carbonica e ha installato sulla copertura della cantina di vinificazione un poderoso impianto fotovoltaico che sopperisce al 40 per cento del suo fabbisogno energetico.



## SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ

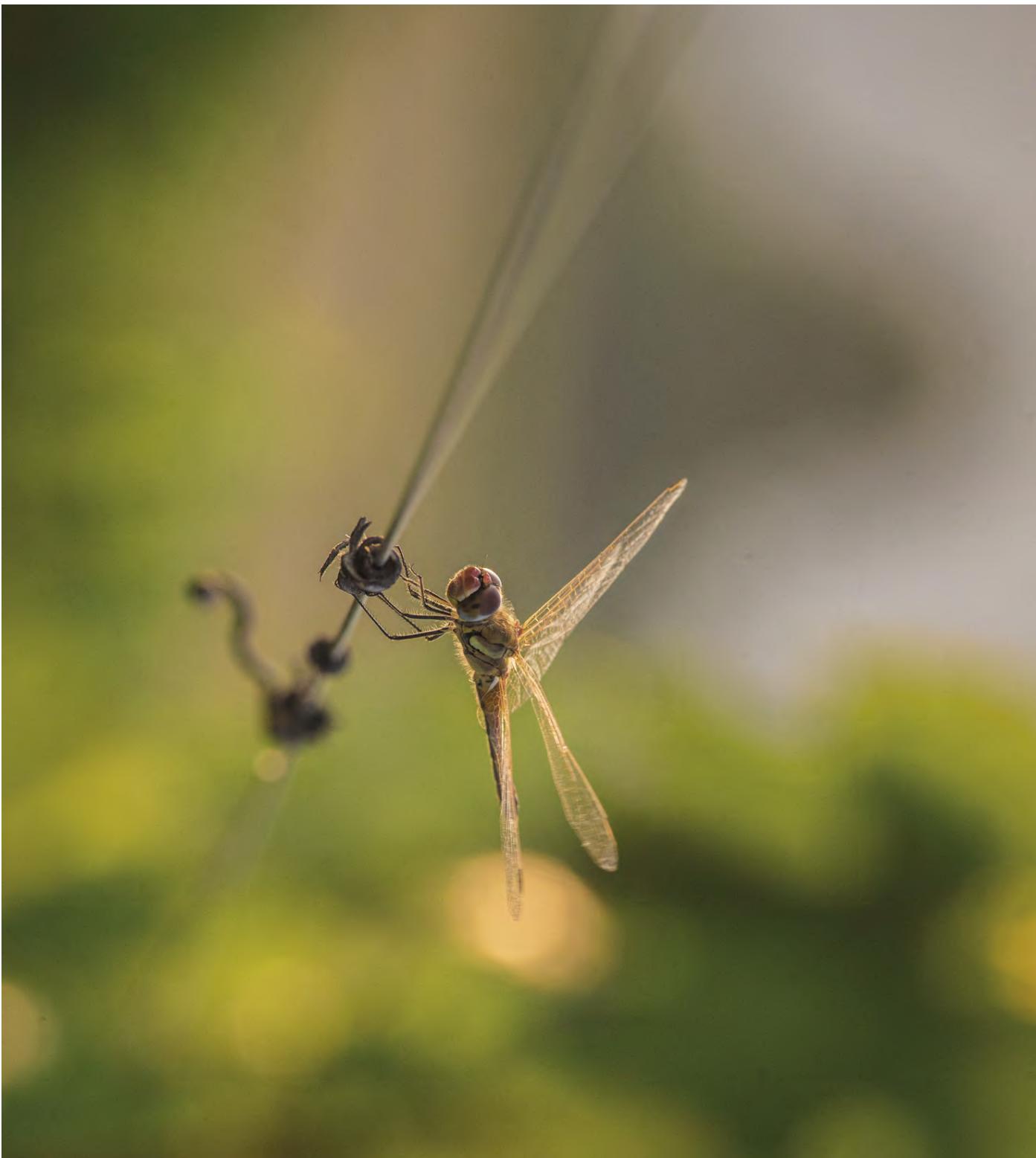
**P**ionieri del Metodo Classico e sostenitori del Biologico in Franciacorta. Dal 2000, infatti, Berlucchi ha cominciato un percorso di agricoltura sostenibile che ha fatto scuola nel territorio.

All'inizio sono stati reimpiantati tutti i vigneti di proprietà ed è stato lanciato il progetto "Millevigna", grazie al quale, ogni singolo vigneto è attualmente dotato di una carta didattica che permette di esaltare le peculiarità delle sue uve. Poi, per determinare il vigore vegetativo dei vigneti, sono stati fotografati dall'alto e mappati con strumenti a infrarossi tutti i filari. Un'operazione che rende possibile, oggi, la distribuzione dell'fertilizzante naturale nelle quantità realmente necessarie al suolo, e altri interventi mirati in vigna e in cantina.

L'impianto fotovoltaico sulla copertura della cantina di vinificazione fornisce oltre il 40% del fabbisogno energetico, mentre l'adesione al progetto ItaCa del team di agronomi SATA, permette di monitorare l'emissione di anidride carbonica nell'ambiente e di mettere in atto le azioni necessarie a contenere la. Vini migliori da un'agricoltura sempre più attenta a evitare gli sprechi: con questa filosofia, è stato ridotto da 6 a 3 litri il consumo d'acqua per ogni litro di vino prodotto. Inoltre, grazie al ricorso a chianfanti di origine vegetale, sono stati eliminati tutti gli allergeni, e il contenuto di solfiti è stato portato a un livello più che dimezzato rispetto ai limiti massimi consentiti dalla legge.

Oggi tutti i vigneti di proprietà Berlucchi e la quasi totalità dei vigneti dei suoi confratelli sono certificati bio. Perché in Franciacorta si coltiva la vite dall'anno 1000 e questo è l'unico modo per continuare a farlo.

*Guido Berlucchi*



## IL METODO FRANCiacORTA

I grappoli di Chardonnay e Pinot Nero, raccolti a mano in cassette da 20 chilogrammi, giungono al centro di spremitura: qui, divisi per lotti omogenei in base alla varietà, al vigneto e alle caratteristiche analitiche, sono collocati in speciali prese dove avvene la spremitura, delicata e progressiva.

I mosti, limpidi e fragranti, frazionati in quattro selezioni in base alla pressione esercitata sull'uva, dopo la decantazione a freddo svolgono la fermentazione alcolica, lotto per lotto, in tini d'acciaio inox o in barrique di rovere.

Alcuni vini base, dopo la fermentazione alcolica e malolattica (effettuata su determinati lotti soltanto), sono ulteriormente affinati e sottoposti a batonnage, che permette, tramite il rimescolamento dei lieviti, di aggiungere struttura e ricchezza aromatica. Le basi riposano poi in acciaio o legno, costantemente analizzate e degustate ogni mese prima dell'assemblaggio, per definire la loro migliore destinazione.



Le bottiglie riposano in cantina per un minimo di 18 mesi

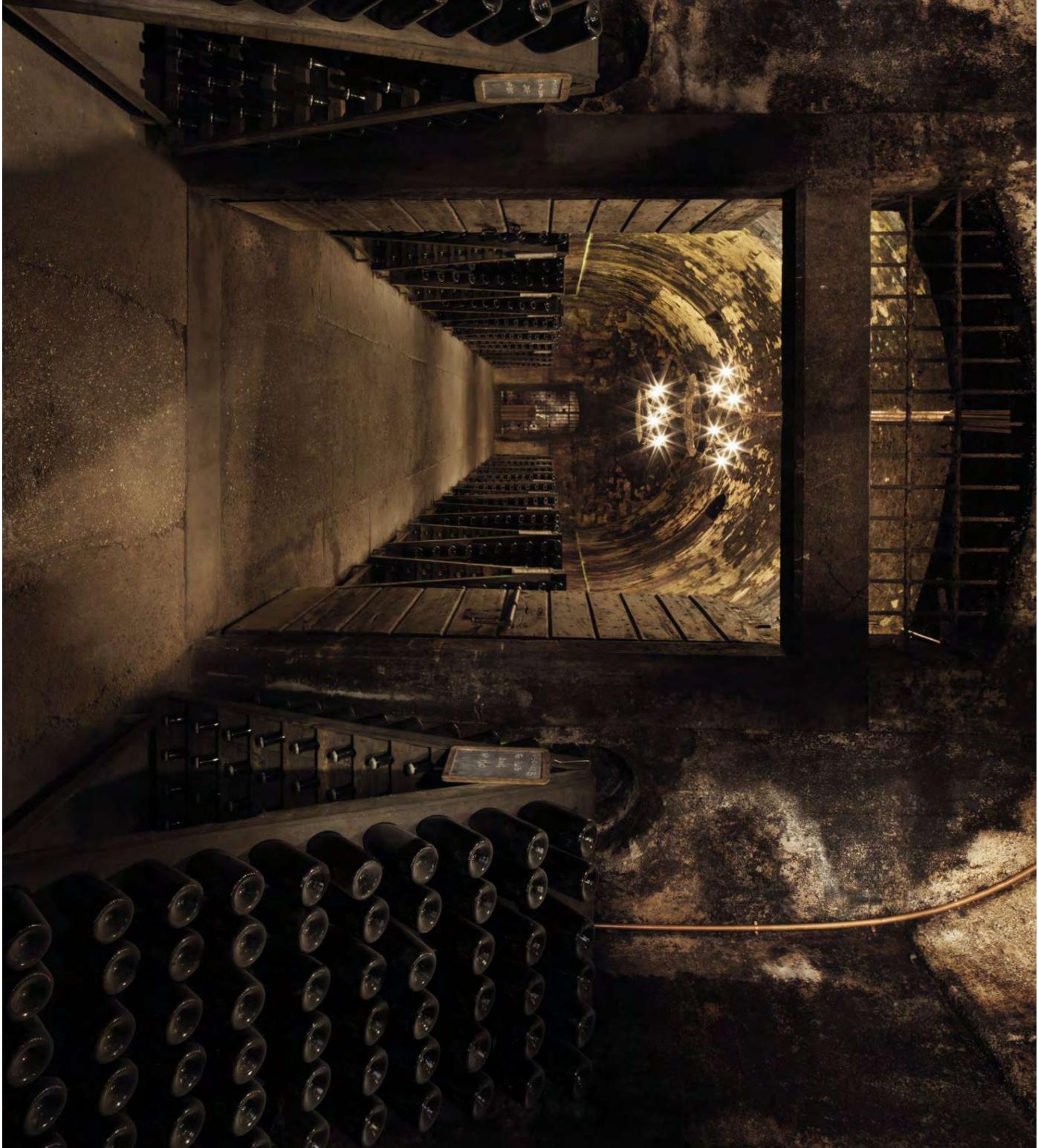
A gennaio dell'anno seguente, lo staff tecnico inizia le prove di assemblaggio: operazione complessa, perché riguarda oltre 150 basi: si pensi che Cuvée Imperiale è creata unendo 100 diversi lotti.

Dopo il tiraggio, le bottiglie sono accalciate nelle cantine storiche, custodite per il tempo della rifermentazione e della successiva maturazione sui lieviti, che varia da un minimo di 18 mesi fino a oltre 6 anni. Al remuage e alla sboccatura segue un ulteriore affinamento, e la bottiglia è finalmente pronta per la spedizione.

*Guido Berlucchi*



Lieviti della seconda  
fermentazione in bottiglia



LÉ CANTINE

**A** dieci metri sotto il livello del suolo, una grande volta fatta scavare alla fine del Seicento dagli antenati di Guido Berlucchi, che già qui affinavano le loro bottiglie di vini fermi, si apre agli occhi del visitatore.

**A** dieci metri sotto il livello del suolo, una grande volta fatta scavare alla fine del Seicento dagli antenati di Guido Berlucchi, che già qui affinavano le loro bottiglie di vini fermi, si apre agli occhi del visitatore.

Il fascino della cantina Berlucchi non si ferma al suo cuore più antico, perché l'itinerario prosegue tra gallerie e nicchie dove le bottiglie trovano l'ambiente ideale, penombra e temperatura fresca, per il loro affinamento.

Da segnalare l'archivio storico, con bottiglie "in punta" delle annate più significative, conservate per valutarne l'evoluzione nel tempo.

Guido Berluchi

PALAZZO LANA  
BERLUCCI

Palazzo Lana Berlucchi fu riscritto il destino del territorio: qui, Guido Berlucchi e Franco Ziliani, insieme all'amico Giorgio Larciani, concepirono nel 1955 l'idea del primo Franciacorta.

Il fascino della dimora, che tanto colpì Franco Ziliani durante il suo primo incontro con Berlucchi, non subisce l'attacco del tempo e ancora incanta il visitatore.

La dimora fu edificata nel Cinquecento su strutture medievali, e favori nei secoli successivi di importanti modifiche e ampliamenti. Il risultato è una sovrapposizione di stili architettonici che risultano però perfettamente amalgamati: merito dell'innato gusto dei conti Lana de' Terzi, antenati di Guido Berlucchi.

Il Palazzo fu luogo simbolo per l'imprenditoria franciacortina, di cui la nobile famiglia era tra i massimi esponenti, nonché meta' di spirazione per raffinati ospiti: una su tutti, Caterina Cornaro, regina di Cipro e mecenate delle arti, il cui ritratto campeggia nel salotto principale.

Abitazione di Guido Berlucchi fino alla sua scomparsa nel 2000, Palazzo Lana Berlucchi è anche sede della Fondazione a lui intitolata.

*Guido Berlucchi*





I FRANCIA CORTA  
BERLUCCI



BERLUCCHI  
PALAZZO LANA

PALAZZO LANA EXTRÊME 2008  
FRANCIACORTA RISERVA



BERLUCCHI  
'61 NATURE

'61 NATURE 2012  
FRANCIACORTA MILLESIMATO

'61 NATURE ROSÉ 2012  
FRANCIACORTA MILLESIMATO

'61 NATURE BLANC DE BLANCS 2012  
FRANCIACORTA MILLESIMATO



BERLUCCHI  
'61

'61 BRUT  
FRANCIACORTA

'61 ROSÉ  
FRANCIACORTA

'61 SATÈN  
FRANCIACORTA

CUVÉE IMPÉRIALE MAX ROSÉ  
FRANCIACORTA

CUVÉE IMPÉRIALE DEMI-SEC  
FRANCIACORTA



BERLUCCHI  
CUVÉE IMPÉRIALE

CUVÉE IMPÉRIALE BRUT  
FRANCIACORTA





**BERLUCCHI**  
**PALAZZO LANA**

RARA, PREZIOSA RISERVA

**L**'eleganza senza tempo di Palazzo Lana Berlucchi, la bella dimora che ispirò il primo Franciacorta, rivive nella Riserva creata esclusivamente con il fiore del mosto. Prodotta con uve selezionate dai vigneti di proprietà Berlucchi, Palazzo Lana si affina per almeno 7 anni sui lieviti.

Raro, per qualità e quantità, è unito dal filo rosso dell'eleganza a chi sa apprezzare la massima espressione del Franciacorta. Prodotto solo nelle grandi annate.



Guido Berlucchi



**BERLUCCI PALAZZO LANA EXTRÊME 2008 \***  
**FRANCIACORTA RISERVA**

**UVE:** Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianti, a Borgonato: Quindiciò, in collina, e Brolo, prospiciente Palazzo Lana Berlucchi.

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto.

**RESA:** 8.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.400 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio, al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 10 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Extra Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto:** visivo: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

**Colore:** giallo paglierino intenso, con una vivace

nuance ramata.

**Profumo:** sensazioni olfattive ampie, con ricordi di frutti esotici, pesca, arancia candita e crosta di pane.

**Sapore:** al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, tutto armonizzato da mineralità e acidità, che ne determinano grande persistenza e importante longevità.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

BERLUCCI PALAZZO LANA EXTRÊME 2008 — FRANCIACORTA RISERVA



0,75 L



CASSA LEGNO DA 1 BOTTIGLIA

**CASSA LEGNO DA 6 BOTTIGLIE**

0,75 L



1,5 L

**CASSA LEGNO DA 1 MAGNUM**



**BERLUCCHI**  
**'61 NATURE**

IL FRANCIACORTA IN  
TUTTA LA SUA PUREZZA

**B**erlucchi '61 è ora anche Millesimato. Nato dalle uve dei migliori vigneti di proprietà, chiede almeno 5 anni di affinamento in bottiglia. Esclusivo ed elegante, è dedicato agli estimatori più attenti, in grado di apprezzare le sfumature del gusto puro del Franciacorta senza aggiunta di sciroppo di dosaggio, nel rigoroso stile Nature. La sua immagine, caratterizzata dal motivo del cerchio, simbolo di perfezione, ne farà il preferito di chi ama la ricercatezza in ogni sua forma.

*Guido Berlucchi*



**BERLUCCHI '61 NATURE 2012 \***  
**FRANCIACORTA MILLESIMATO**

**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto 2012.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 128% equivalente a 3.360 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli, con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, Magnum 1,5 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto Visivo:** spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

**Colore:** giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate.

**Profumo:** complesso ed elegante, caratterizzato da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pane brioche.

**Sapore:** al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

BERLUCCHI '61 NATURE 2012 — FRANCIACORTA MILLESIMATO



0,75 L



CASSA LEGNO DA 1 MAGNUM

1,50 L



CASSA LEGNO DA 1 MAGNUM

0,75 L



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE



**BERLUCCI '61 NATURE ROSÉ 2012\***  
**FRANCIACORTA MILLESIMATO**

**UVE:** Pinot Nero (100%) provenienti dai vigneti di proprietà Ragnoli, Quindiciapò e Gaspa; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto 2012.

**RESA:** 8.000 kg/ettava per ettaro, con una resa media in mosto del 36% equivalente a 3.840 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, premacerazione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato.

Fermentazione alcolica dei mosti in tini da cincio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti. Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto VISIVO:** spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

**COLORE:** rosa fiore di pesco con striature corallo.

**PROFUMO:** componente olfattiva fragrante e complessa, caratterizzata da note di mirtillo rosso intrecciate con delicati sentori di agrumi. Tutto ciò amalgamato da una complessa mineralità.

**SAPORE:** al palato il vino è caratterizzato da grande equilibrio tra le morbidezze derivanti da un lungo affinamento sui lieviti. L'acidità e mineralità del Pinot Nero vinificato in bianco e la leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

BERLUCCI '61 NATURE ROSÉ 2012 — FRANCIACORTA MILLESIMATO



0,75 L



0,75 L



**BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2012\***  
**FRANCIACORTA MILLESIMATO**

**UVE:** Singola parcella di Chardonnay (100%) proveniente esclusivamente dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto 2012.

**RESA:** 8.500 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 28% equivalente a 3.170 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

**COLORE:** giallo paglierino intenso con lievi rimandi di oro antico.

**PROFUMO:** ampio e profondo, caratterizzata da note di susine matura, fiori di tulipano e note terziarie di nocciole caramellate.

**SAPORE:** al palato, il vino è caratterizzato da eleganza ed equilibrio in un gioco di morbidezza e calibrata acidità. Il finale è appagante con leggera sensazione tattile supportata dal perlage finissimo.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2012 — FRANCIACORTA MILLESIMATO



0,75 L



0,75 L



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE



## BERLUCCHI '61

QUI È NATO  
IL FRANCIACORTA

**L**a storia della Franciacorta è rivoluzionata nell'autunno 1961, quando nelle cantine Berlucchi nasce il primo Franciacorta. Berlucchi '61, nelle raffinate versioni Brut, Satèn e Rosé, celebra nel nome quella primogenitura, ricorda nel look fresco e spigliato i favolosi Anni Sessanta, e diventa l'aperitivo preferito di chi, all'aperitivo, chiede di più.

*Guido Berlucchi*



**BERLUCCHI '61 BRUT**  
FRANCIACORTA

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** Demi 375 ml, bottiglia 750 ml, Magnum 1,5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice, perlage sottile e persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

**SAPORE:** al gusto rivela nobile freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

BERLUCCHI '61 BRUT — FRANCIACORTA

**SCATOLA DA 6 DEMI**

0,375 l



**SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE**

0,75 l



**SCATOLA DA 3 MAGNUM**

1,5 l



BERLUCCHI '61 BRUT — FRANCIACORTA





**BERLUCCI '61 ROSÉ**  
FRANCIACORTA



**UVE:** Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%), provenienti dai più votati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg di uva per ettaro con una resa in mosto del 155%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in tini di acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** Demi 375ml, bottiglia 750 ml, Magnum 1,5l, Jeroboam 3l.

BERLUCCI '61 ROSÉ — FRANCIACORTA



SCATOLA DA 6 DEMI

0,375 l.



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE

0,75 l.



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE

0,75 l.



SCATOLA DA 3 MAGNUM

1,5 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
ASpetto: visivo: spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.  
Colore: rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero.  
Profumo: note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione.  
Sapore: al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccatissima acidità.

BERLUCCHI '61 ROSÉ — FRANCIA CORTA

ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA

0,75 L



ASTUCCIO DA 1 MAGNUM

1,5 L



CASSA LEGNO DA 1 JEROBOAM

3 L





**BERLUCCHI '61 SATÈN**  
FRANCIACORTA



**UVE:** Chardonnay al 100%, proveniente dai più votati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali) caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.

**DOSAGGIO:** Brut Satèn.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml. Magnum 1,5 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto Visivo:** spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**Colore:** giallo paglierino intenso.

**Profumo:** ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito.

**Sapore:** al gusto rivela una spicca acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

BERLUCCHI '61 SATÈN — FRANCIACORTA



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
0,75 L



SCATOLA DA 3 MAGNUM  
1,5 L



ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA  
0,75 L



ASTUCCIO DA 1 MAGNUM  
1,5 L



**BERLUCCHI  
CUVÉE IMPÉRIALE**  
L'ANIMA DELLA FESTA

**E** il metodo classico più noto e amato, da oltre mezzo secolo un'icona dello stile di vita italiano. Cuvée Impériale è un Franciacorta, declinato nelle quattro versioni Brut, Max Rosé, Demi Sec e Vintage, che racconta la gioia della condivisione, trasmette lo spirito della celebrazione e ci fa dire che sì, c'è sempre una buona occasione per un buon brindisi!

*Gilio Berlucchi*  




## BERLUCCI CUVÉE IMPÉRIALE BRUT FRANCIACORTA

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** Demi 375 ml, bottiglia 750 ml, Magnum 1,5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**ASpetto VISIVO:** spuma soffice e abbondante, con perlage soffile e persistente.

**COLORE:** gallo paglierino con tenue riflessi verdolini.

**PROFUMO:** bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

**SAPORE:** pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

BERLUCCI CUVÉE IMPÉRIALE BRUT — FRANCIACORTA



ASTUCCIO DA 1 MAGNUM  
0,75 L



ASTUCCIO DA 2 BOTTIGLIE  
1,5 L



ASTUCCIO DA 2 BOTTIGLIE  
0,75 L



ASTUCCIO MIX DA 2 BOTTIGLIE  
0,75 L

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT — FRANCIACORTA





**BERLUCCHI CUVÉE IMPÉRIALE MAX ROSÉ**  
FRANCIACORTA



**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in tini d'acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Extra Dry.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

**COLORE:** rosa tenue, più variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero.

**PROFUMO:** bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expedition.

**SAPORE:** pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

BERLUCCHI CUVÉE IMPÉRIALE MAX ROSÉ — FRANCIACORTA



ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA  
0,75 L.



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
0,75 L.



ASTUCCIO MIX DA 2 BOTTIGLIE  
0,75 L.



**BERLUCCHI CUVÉE IMPÉRIALE DEMI SEC  
FRANCIACORTA**

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%) proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Demi Sec.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto VISIVO:** spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

**PROFUMO:** ampio e accattivante, delicato, piacevolmente valorizzato da note di pasticceria, fiori d'acacia e tiglio.

**SAPORE:** amabilmente abboccato, roondo e armonico supportato da una buona acidità.

BERLUCCHI CUVÉE IMPÉRIALE DEMI SEC — FRANCIACORTA

**ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA**

0,75 L





**BERLUCCI VINTAGE  
FRANCIACORTA MILLESIMATO**

**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai migliori vigneti di proprietà.

**EPOCA DI RACCOLTA:** terza decade di agosto e prima decade di settembre.

**RESA:** 8.000 kg di uva per ettaro, con una resa in mosto del 35%, equivalente a 3.700 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frizzionamento dei mosti; fermentazione alcolica in fûts d'acacia e barrique di rovere, dove svolge anche la fermentazione malolattica e si affina per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con i vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sbocciatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, jeroboam 3 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto VISIVO:** spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino con vivi riflessi ramati.

**PROFUMO:** bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutta candita (albicocca e arancia in particolare) amalgamate a piacevoli sentori di pane tostato.

**SAPORE:** al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dal lungo affinamento sui lieviti e la vivissima acidità; finale molto saporito e persistente.

L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

BERLUCCI VINTAGE — FRANCIACORTA MILLESIMATO



**ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA**

0,75 L



BERLUCCI

**ASTUCCIO DA 1 BOTTIGLIA**

0,75 L



**CASSA LEGNO DA 6 BOTTIGLIE**

0,75 L



**CASSA LEGNO DA 1 JEROBOAM**

3 L



**BERLUCCHI**  
**BIANCO IMPERIALE**

**UVE:** Chardonnay (80%) e Sauvignon Blanc (20%).

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima decade di settembre.

**RESA:** 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 65%, equivalente a 6.900 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura e una breve macerazione a freddo, è effettuata la spremitura soffice e progressiva dell'uva, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio.

**MATURAZIONE:** affinamento in vasca di acciaio a bassa temperatura, per mantenere la freschezza originaria. La messa in bottiglia avviene di volta in volta, a piccoli lotti.

**FORMATI:** Demi 375 ml, bottiglia 750 ml.

BERLUCCHI — BIANCO IMPERIALE

SCATOLA DA 6 DEMI  
0,375 L



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
0,75 L



LE EDIZIONI  
SPECIALE



**BERLUCCHI CUVÉE JRE N°4 EXTRA BRUT 2008  
FRANCIACORTA RISERVA**

**UVE:** Chardonnay (58%) e Pinot Nero (42%) provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà ad alta densità siti a Borgonato di Corte Franca.

**RESA:** variabile da 90 a 95 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 33%.

**VINIFICAZIONE:** sperimentata soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti: fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. Il 37% dei vini componenti l'assemblaggio affina per 6 mesi in barrique di rovere a contatto con i lieviti, dove svolge anche la fermentazione malolattica.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Messo in bottiglia con sciroppo di tiraggio a 24 g/l di zuccheri e lieviti selezionati il 5 maggio 2009. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 96 mesi, seguito da altri 4 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Extra brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASpetto Visivo:** spuma cremosa e persistente, perlage sottile, continuo e numeroso.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi ramati.

**Profumo:** bouquet elegante, intenso e fragrante, con sentori di fiori d'arancio e profumo di frutta a pasta gialla.

**Sapore:** al palato è intenso ed elegante, la sapidità e la mineralità del Pinot Nero si amalgamano e si completano con la rotondità e la polposità dello Chardonnay. Nel finale risalta la cremosità della carbonica.

Disponibile in esclusiva per gli associati

**JRE**

BERLUCCHI JRE — FRANCIACORTA CUVÉE EXTRA BRUT



BOTTIGLIE  
CELEBRAZIONI



BERLUCCHI VINTAGE  
EDIZIONE ARNALDO POMODORO

La celebrazione del nuovo millennio: Berlucchi 2000.

Un millesimato d'eccellenza

**L**'esperienza Berlucchi nella creazione della Cuvée è nell'applicazione del metodo classico. L'arte di uno dei più grandi scultori contemporanei, Arnaldo Pomodoro. Un'occasione unica: la celebrazione del nuovo millennio. Ecco gli ingredienti di Berlucchi 2000.

Un'edizione numerata riservata a pochi attenti conoscitori. Nella prestigiosa versione con etichetta "conciata" in metallo dorato e in quella, assolutamente esclusiva, comprendente l'opera originale e la decorazione in bronzo dell'artista.

Con l'assemblaggio di varie piccole ma eccezionali parti, Berlucchi ha creato questa Cuvée, in cui il gusto e i profumi della Franciacorta (la frutta matura, i fiori di pesco) si sposano con quelli più intensi di mela, pesca matura e mandorla dello Chardonnay.

Il tutto supportato dai leggeri sentori di piccoli frutti di bosco dati dal Pinot Nero.

BERLUCCHI VINTAGE — EDIZIONE ARNALDO POMODORO





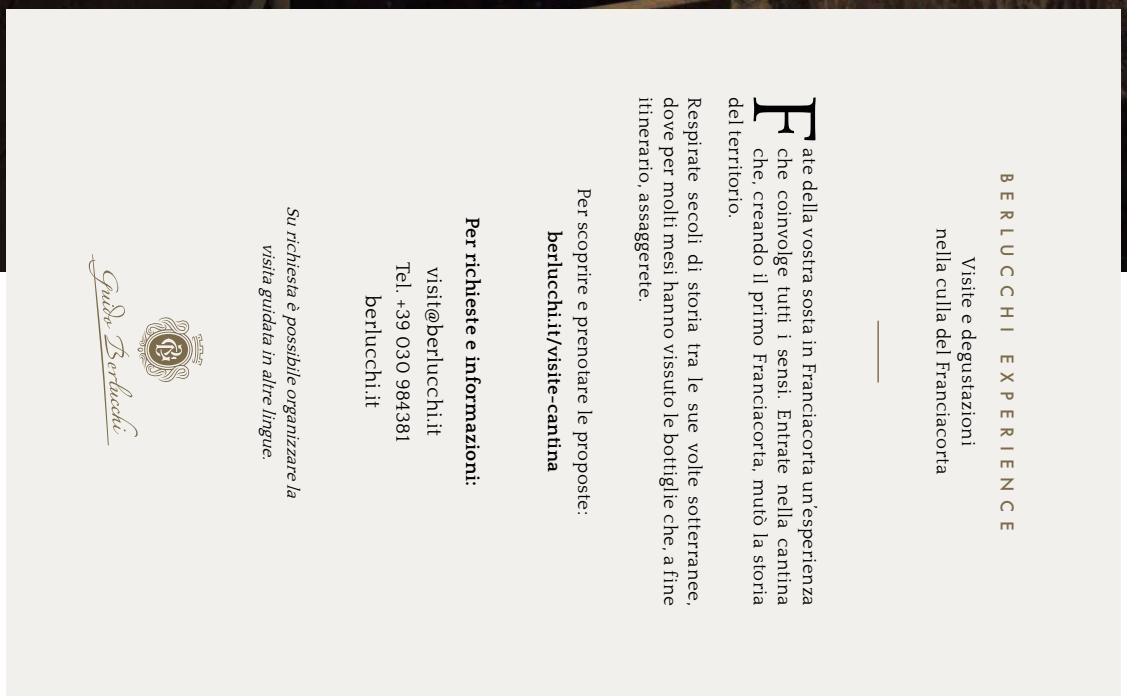
LE CASSE  
LEGNO



CASSETTE IN LEGNO

Disponibili a richiesta per tutti i prodotti





## BERLUCCI EXPERIENCE

Visite e degustazioni  
nella culla del Franciacorta

Fate della vostra sosta in Franciacorta un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Entrate nella cantina che, creando il primo Franciacorta, mutò la storia del territorio.

Respirate secoli di storia tra le sue volte sotterranee, dove per molti mesi hanno vissuto le bottiglie che, a fine itinerario, assaggerete.

Per scoprire e prenotare le proposte:  
[berlucci.it/visite-cantina](http://berlucci.it/visite-cantina)

Per richieste e informazioni:

[visit@berlucci.it](mailto:visit@berlucci.it)  
Tel. +39 030 984381  
[berlucci.it](http://berlucci.it)

*Su richiesta è possibile organizzare la  
visita guidata in altre lingue.*



*Guido Berlucci*

CASTAGNETO CARDUCCI  
*Bolgheri*

CACCIA  
AL PIANO  
1868  
BOGLHERI



## LA TENUTA E LE VIGNE

**T**a Tenuta Caccia al Piano 1868 è immersa nell'incantevole territorio di Bolgheri.

Qui la perfetta combinazione di microclima mediterraneo e terreni argillo/calcarei crea il terroir ideale per grandi vini.

Lungo la suggestiva Via Bolgherese, che corre tra vigneti e ulivi, l'enologo Franco Ziliani ha iniziato una nuova avventura dedicandosi alla produzione di vini che lasciano il segno.

Una storia iniziata nel 2003, fatta di impegno appassionato che si trasforma, vendemmia dopo vendemmia, in nettari profumati, corposi ed eleganti.



Le vigne adiacenti alla tenuta

**N**ella terra che ispirò il poeta Gioacchino Carducci, la cura della natura, la sapienza del gesto, l'amore per la conoscenza scandiscono il tempo e modellano il paesaggio.

I vigneti Caccia al Piano 1868 coprono 22 ettari suddivisi in quattro vigne distinte: Caccia al Piano, Grottine, Le Bozze e San Biagio. L'esposizione dei filari, le caratteristiche dei suoli e le condizioni microclimatiche permettono alle varietà qui coltivate di raggiungere le migliori espressioni qualitative.

I vigneti sono allevati a doppio cordone speronato ad alta densità (9.000 - 10.000 ceppi/ettaro); troviamo qui varietà a bacca rossa come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot e a bacca bianca come il Vermentino.

La gestione agronomica segue le pratiche della viticoltura sostenibile, focalizzando l'attenzione sul basso impatto nei confronti dell'ambiente e sulla salvaguardia della biodiversità. La vendemmia, esclusivamente manuale, avviene selezionando già in vigna i migliori grappoli da destinare alla vinificazione.

**CACCIA  
AL PIANO  
1868**  
BOLGHERI

La tenuta  
Caccia al Piano



VINIFICAZIONE  
MATURAZIONE

Dopo la raccolta a mano, le uve vengono portate in cantina dove gli acini vengono separati dai raspi. In seguito, il prezioso raccolto viene sottoposto ad una pressatura soffice per ottenere il meglio dalla vendemmia. Il mosto così ottenuto fermenta in vasi d'acciaio inox a temperatura scrupolosamente controllata, curata dall'occhio esperto del nostro enologo e nel giro di pochi giorni i mosti si trasformano in vino.

Dopo la svinatura e la successiva fermentazione malolattica il vino inizia un lungo affinamento: viene eseguita una preselezione in base all'esperienza plurimale dell'enologo e al suo estro, unitamente alle varie qualità di uve vinificate. In seguito, si potrà eseguire l'assemblaggio finale. Il vino viene messo in barriques di rovere francese, di diverse tonnellerie e con diversa tostatura, dove affina per un periodo di 18 - 24 mesi e anche più prima di essere imbottigliato.

Il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere commercializzato.

CACCIA  
AL PIANO  
1868  
BOLOGNA

CACCIA AL PIANO  
LE SELEZIONI

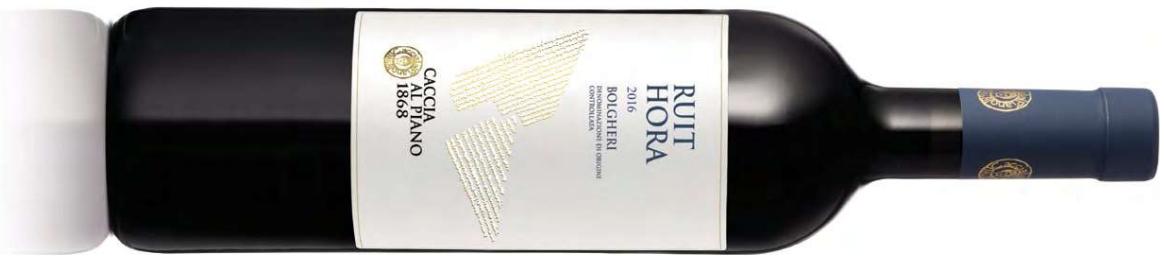
RUIT HORA E LEVIA GRAVIA

**I** due storici e più importanti vini di Caccia Al Piano mantengono nel nome la passione e il rispetto per Giosuè Carducci, che proprio a Bolgheri trascorse lunga parte della sua infanzia, ma si rinnovano nell'etichetta.

Il profondo legame con il territorio diventa illustrazione, che ritrae i cru San Biagio (per Levia Gravia) e Caccia al Piano (per Ruit Hora). Un Bolgheri Superiore Doc e un Bolgheri Doc di forte personalità, espressione di una tradizione senza tempo.

CACCIA  
AL PIANO  
1868  
BOLGHERI





**CACCIA AL PIANO RUIT HORA 2016\***  
**BOLGHERI ROSSO DOC**

**UVAGGIO:** 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah.

**IL CLIMA:** un inverno particolarmente caldo ha caratterizzato tutto il 2016 causando un germogliamento anticipato rispetto alla norma. Abbondanti precipitazioni hanno interessato invece la fine del mese di febbraio. La primavera, con temperature e piogge nella media, ha portato a un regolare sviluppo vegetativo. L'estate è stata calda ma senza eccessivi picchi di temperatura; inoltre le eccellenti escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso alle viti di mantenere un buon livello di acidità. Nessuna pioggia ha interrotto la vendemmia che è risultata regolare.

**VINIFICAZIONE:** la vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre per le uve merlot, per poi concludersi a fine settembre per la nostra varietà più tardiva, il cabernet sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed apprezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diafrappatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi di maturazione in barrique, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**DISPONIBILITÀ:** Ruit Hora è disponibile in formato Demi 375 ml, bottiglia da 750 ml e Magnum da 1,5 l.

**NOTE DESCRIPTIVE:** di colore rosso rubino brillante si presenta molto ampio al naso, con intense fragranze di frutta a bacca scura, cassis fino ad arrivare a note di tabacco e quercia. Al palato è armonico ed equilibrato con tannini dolci e setosi, perfettamente integrati ad una buona acidità. La frutta fresca scura si ega ad una leggera speziatura con un finale lungo e piacevole.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità

CACCIA AL PIANO RUIT HORA — BOLGHERI DOC



**SCATOLA DA 6 DEMI**

0,375 L



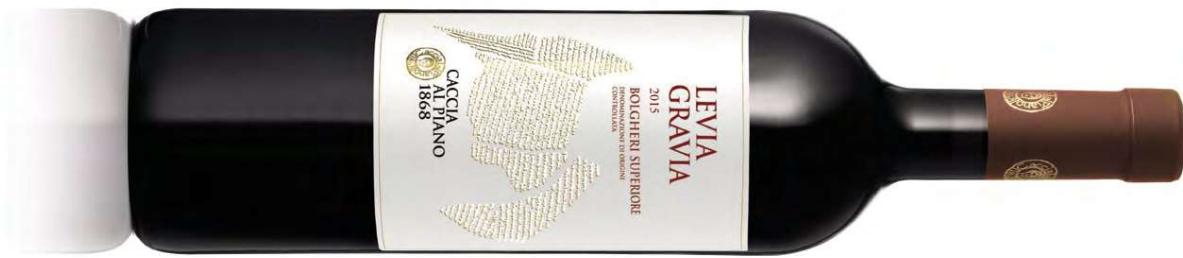
**SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE**

0,75 L



**CASSA LEGNO DA 1 MAGNUM**

1,5 L



**CACCIA AL PIANO LEVIA GRAVIA 2015 \***  
**BOLGHERI SUPERIORE DOC**

**UVAGGIO:** 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot.

**IL CLIMA:** l'annata 2015 è iniziata con un inverno non troppo freddo, con temperature che hanno superato di 1-3°C le medie stagionali nei mesi di Febbraio e Marzo. Le piogge, anche se circoscritte a poche giornate, sono state abbondanti. La primavera, con temperature nella media è stata mitica e caratterizzata da sporadiche e deboli precipitazioni. Anche l'estate ha seguito l'andamento primaverile, con piogge scarse e temperature medie molto alte con picchi di calura intensa nel mese di luglio. Come spesso accade a Bolgheri, i temporali di Ferragosto hanno portato a un inizio di vendemmia regolare.

**VINIFICAZIONE:** Levia Gravia 2015 è un vino particolare: le uve che lo compongono provengono esclusivamente da San Biagio, un vigneto posto a 210 m. di altitudine s.l.m., posizione eccezionale per il territorio di Bolgheri. La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di Agosto per le uve Merlot, cui ha seguito la raccolta del Cabernet Franc, per poi concludersi nei primi giorni di Ottobre. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg. con raccolta separata per varietà ed appesantimento. La selezione è avvenuta prima in vigna e poi in cantina al tavolo di cernita, prima della diraspatura. Gli acini sono quindi stati posti in vaschette in acciaio inox a temperatura controllata, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Malolattica, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese di diversa tostatura dove è rimasto per oltre 20 mesi. Prima di essere avviato alla commercializzazione il vino è stato affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

**DISPONIBILITÀ:** Levia Gravia è disponibile in formato bottiglia da 750 ml, Magnum da 1,5 l. e Jeroboam da 3 l.

**NOTE DESCRIPTIVE:** di colore rosso rubino intenso, presenta al naso una frutta secca matura: ciliegia, cassis e mirtillo accompagnati da note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca è austero, denso e allo stesso tempo elegante ed armonico dai tannini finissimi. Il finale è lungo e persistente e i richiami fruttati si legano a note aromatiche.

\*L'annata potrebbe variare in base alla disponibilità  
\*A richiesta disponibile anche in cassa legno

CACCIA AL PIANO LEVIA GRAVIA — BOLGHERI SUPERIORE DOC



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE \*

0,75 L



CASSA LEGNO DA 1 JEROBOAM

3 L



SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE \*

0,75 L



CASSA LEGNO DA 1 MAGNUM

1,5 L

## CACCIA AL PIANO I TOSCANI

GROTTAIA

**N**el nome rievocano un piccolo podere di proprietà, lungo la via Bolgherese. Nell'immagine, la naturale semplicità di un tralcio di vite. Nell'essere, lo stretto legame con la terra della costa tirrenica Toscana.

Sono i vini della nuova linea Grottaia.

Toscana IGT che si distinguono per la piacevolezza dei profumi floreali e fruttati, per la freschezza e per la loro caratteristica bevibilità.

CACCIA  
AL PIANO  
1868  
ROSCHEI





**CACCIA AL PIANO GROTTAIA  
VERMENTINO BIANCO TOSCANA IGT**

**UVAGGIO:** Vermentino 85%, Sauvignon Blanc 15%.

**IL CLIMA:** l'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di Febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno reso difficile stare al passo con la crescita esplosiva delle viti oltre all'alto rischio di malattia. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 12 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12 - 14 °C per due settimane. Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imballaggio, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

**DISPONIBILITÀ:** Grottaia 2018 è in vendita a partire da aprile 2019 ed è disponibile nel formato da 0,75l.

**NOTE DESCRIPTIVE:** di colore giallo paglierino con rapidi riflessi verdognoli si presenta fresco al naso con note fruttate che evolvono in raffinate note di pesca gialla e piacevoli aroma floreali. Al palato è fresco e fruttato con la mineralità tipica del vitigno, che gli conferisce sapidità e persistenza. Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche delicate.

**CACCIA AL PIANO GROTTAIA — VERMENTINO BIANCO TOSCANA IGT**





**CACCIA AL PIANO GROTTAIA  
ROSSO TOSCANA IGT**

**UVAGGIO:** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

**IL CLIMA:** l'annata 2018, è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno reso difficile stare al passo con la crescita esplosiva delle viti oltre all'alto rischio di malattia. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

**VINIFICAZIONE:** Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg. con raccolta separata per varietà ed appesantimento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

**DISPONIBILITÀ:** Grottaia 2018 è in vendita a partire da aprile 2019 ed è disponibile nel formato da 0,75l.

**NOTE DESCRIPTIVE:** Il colore rosso rubino brillante annuncia un vino schietto e piacevole. Laroma è fresco e fruttato con intense fragranze di frutti rossi, accompagnate da una leggera nota vegetale. Il palato, scorrevole e dalla struttura fragile, è caratterizzato da un leggero tanino che ne sottolinea la piacevole giovinezza.

**CACCIA AL PIANO GROTTAIA — ROSSO TOSCANA IGT**





**CACCIA AL PIANO GROTTAIA  
ROSATO TOSCANA IGT**

**UVAGGIO:** Syrah 70%, Petit Verdot 30%.

**IL CLIMA:** l'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di Febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno reso difficile stare al passo con la crescita esplosiva delle viti oltre all'alto rischio di malattia. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

**VINIFICAZIONE:** Le due varietà utilizzate sono state raccolte e vinificate separatamente. Dopo la diraspatura si è passati ad una breve macerazione pellicolare di circa 10-16 ore a bassa temperatura per permettere la massima estrazione dei precursori aromatici. Si è proceduto in seguito a una pigiatura soffice delle uve. Dopo la pressatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16° per circa due settimane. In seguito, il vino è stato affinato sui propri lieviti per 3 mesi e successivamente, in primavera, messo in bottiglia.

**DISPONIBILITÀ:** Grottaia 2018 è in vendita a partire da aprile 2019 ed è disponibile nel formato da 0,75l.

**NOTE DESCRIPTIVE:** Il colore è un rosa brillante, accattivante. Al naso si apre con intriganti profumi fiorelli. Al palato risulta fresco ed equilibrato, saporito, delicatamente fruttato. Ottimo per accompagnare antipasti a base di pesce e di verdure, primi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei.

**CACCIA AL PIANO GROTTAIA — ROSATO TOSCANA IGT**





CACCIA AL PIANO RUIT HORA E LEVIA GRAVIA — GRAPPA DI BOLGHERI



**CACCIA AL PIANO RUIT HORA E LEVIA GRAVIA  
GRAPPA DI BOLGHERI**

Due pregiati distillati, nati per l'amore delle tradizioni di un tempo, che racchiudono la pura essenza del territorio di Bolgheri: Grappa Ruit Hora e Grappa Levia Gravia.



CACCIA AL PIANO — OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



**CACCIA AL PIANO  
OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

Dagli uliveti secolari che costeggiano la via bolgherese, prezioso patrimonio di biodiversità, otteniamo un extravergine 100% italiano dal gusto profondo e avvolgente.





## CACCIA AL PIANO EXPERIENCE

Un viaggio emozionale nella cultura del vino e della terra

a visita ai vigneti e alla cantina di Caccia al Piano 1868 è un viaggio tra i sensi. Nei colori dei vigneti, nei silenzi della barriacata, nei profumi avvolgenti e nel gusto pieno e "materico" dei vini.

La visita avviene in compagnia di esperti della cantina, a loro è affidato il compito di creare il momento perfetto per la degustazione dei prestigiosi vini bolgheresi.

Per scoprire e prenotare le proposte:  
[caccialpiano.it/acceglienza](http://caccialpiano.it/acceglienza)

Per richieste e informazioni:

info@caccialpiano.it  
Tel. +39 0565 763394  
[caccialpiano.it](http://caccialpiano.it)

*Su richiesta è possibile organizzare la visita guidata in altre lingue.*

CACCIA  
AL PIANO  
1868  




follow us on



[berlucchi.it](http://berlucchi.it)



Guido Bertucci

SEGUICI SU



GUIDO BERLUCCHI & C. SPA

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato (BS)

*berlucchi.it*

